

Die Suche nach dem wahren Geschmack tut der Landschaft gut: Naturpark-Wirte präsentieren den Schwarzwald frisch auf dem Teller... und mit einem Kochbuch.

Die Landschaft des Schwarzwaldes ist einzigartig. Die Menschen dieser Region pflegen ihre Kultur und Tradition und fühlen sich, wie die Naturpark-Wirte, fest verwurzelt in dieser historisch gewachsenen Kulturlandschaft. Aus der Idee heraus, etwas für die Landschaft und die darin lebenden Menschen zu tun, haben sich inzwischen 80 Wirte aus den Naturparks Südschwarzwald und Schwarzwald Mitte/Nord als „Naturpark-Wirte“ zusammengeschlossen und verwenden für die Zubereitung ihrer kreativen und naturnahen Gerichte bevorzugt heimische Produkte.

Die nachhaltige bäuerliche Bewirtschaftung stellt die Grundlage für die einmalige Landschaft des Schwarzwaldes dar und ist eng mit der Erzeugung gesunder ‚Lebens-Mittel‘ verbunden. Durch den Einsatz regionaler Produkte weisen die Naturpark-Wirte auf die Besonderheit dieser Region hin und unterstützen tatkräftig die Arbeit der Landwirte. Ihre schwere Arbeit ist durch unwegsame Steil- und Höhenlagen gekennzeichnet.

Die Vorteile liegen auf der Hand: Landwirte, Metzger und Bäcker sichern durch den Verkauf ihrer Erzeugnisse ihre Existenz, die Gastronomen erhalten wertvolle und frische ‚Lebens-Mittel‘ und Einheimische, wie Gäste, können den einzigartigen Geschmack traditioneller und authentischer Gerichte erleben. Somit offerieren Naturpark-Wirte das ganze Jahr hindurch mindestens drei regionale Hauptgerichte. Dabei steht „regional“ dafür, dass die Hauptzutaten für diese Gerichte direkt aus dem Naturpark kommen und ihre Herkunft durch Angaben auf der Speisekarte nachzuprüfen ist.

Der Naturpark Südschwarzwald unterstützt zahlreiche Projekte im Bereich des Tourismus, der Land- und Forstwirtschaft, im Naturschutz und der Landschaftspflege.

Dabei spielt die Direktvermarktung, wie bei den Naturpark-Märkten, eine wichtige Rolle, bei der der „Naturschutz mit Messer und Gabel“ erlebbar wird.

Beim Naturpark-Markt in Löffingen, wo „SWR 1 Pfännle“ Station machte, wurde am Sonntag, 19. September das ‚Kochbuch der Naturparkwirte im Schwarzwald‘ der Öffentlichkeit präsentiert. Das im Basler Friedrich-Reinhardt-Verlag erschiene Buch, wurde von den Herausgebern, dem Naturparkwirt Klaus-Günther Wiesler und Lothar Burghardt von der Hochschwarzwald Tourismus GmbH, redaktionell betreut.

Das „Kochbuch der Naturparkwirte im Schwarzwald“ stellt 60 Naturparkwirte des Schwarzwalds mit ihren besten Rezepten und mit Fotos von Roland Krieg auf ansprechende Art und Weise vor.

Mit dem gerade erschienen „Kochbuch der Naturparkwirte im Schwarzwald“ (232 Seiten) kann sich nun jeder den „Schwarzwald“ auf den Teller zaubern oder sich auf einen Besuch bei den Naturparkwirten freuen.

Weitere Informationen zu den Naturparkwirten im Südschwarzwald auf der barrierefreien Homepage:

www.naturpark-suedschwarzwald.de/essen-trinken/naturpark-wirte

Die Pressemitteilung, das Buchcover und Bildmaterial zur Buchvorstellung sind eingestellt auf der Website: www.pressebuero-mwk.de

Abdruck honorarfrei – ein Belegexemplar senden Sie bitte an:
-pressebüro mwk, Hubert Matt-Willmatt, djv / Beate Kierey, djv
Lassbergstr. 24, D – 79117 Freiburg
Tel. 0761 – 6966 417, Fax. – 69 66 418
info@pressebuero-mwk.de